SAMSUNG

سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
www.samservice.com

فر مایکروویو

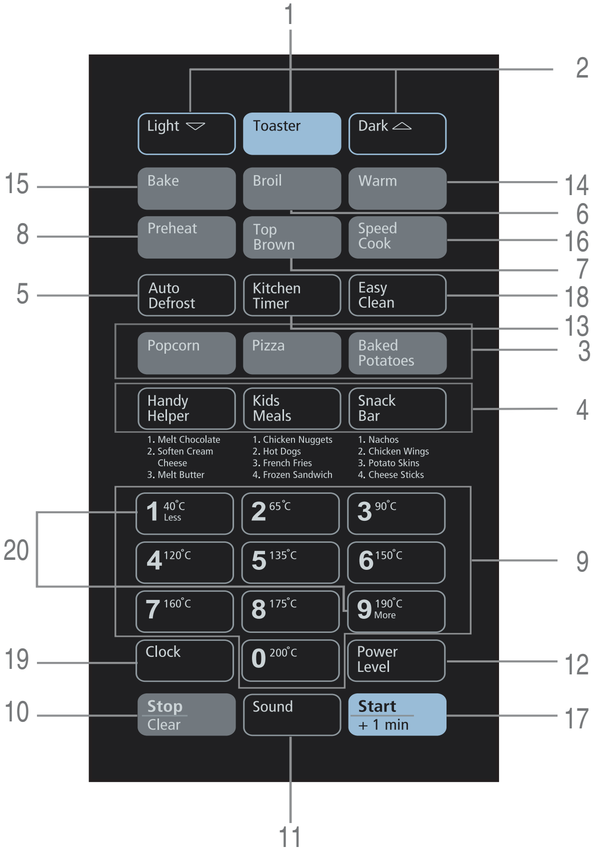
دستورالعمل و روش آشپزی

PG3200

صفحه کنترل ۲
لوازم جانبی ۲
طرز استفاده از کتابچه راهنما ۳
توصیه های ایمنی ۳
نصب و راه اندازی اجاق ماکروویو ۵
قسمت های قابل کنترل ۶
وقتی دچار مشکل شدید چه کار کنید ۶
تنظیم اجاق ماکروویو ۷
تنظیم ساعت ۷
استفاده از دگمه توقف/حذف ۷
استفاده از دگمه های پخت سریع ۸
استفاده از دگمه تنظیم کننده دستی ۸
استفاده از دگمه غذای کودک ۹
استفاده از دگمه پخت غذای آماده پخت ۹
استفاده از دگمه شروع/۱+ دقیقه ۱۰
یخ زدایی اتوماتیک ۱۰
تنظیم زمان پخت و سطوح قدرت ۱۱
استفاده از تایمر ۱۲
توستر ۱۲
پختن ۱۳
گرم کردن ۱۴
بریان کردن ۱۴
کباب کردن ۱۵
پخت سریع ۱۵
خاموش و روشن کردن صدای بوق ۱۶
استفاده از دگمه زیاد/کم ۱۶
استفاده از دگمه تمیز کردن آسان ۱۶
حالت توضیح و استدلال ۱۶
تنظیم قفل کودک ۱۶
راهنمای لوازم آشپزی ۱۷
راهنمای پخت ۱۸
چگونه اجاق ماکروویو خود را تمیز کنید ۲۹
نگهداری و تعمیر اجاق ماکروویو ۲۹
مشخصات فنی ۳۰

Code No .: DE68-03181A-01

صفحه کنترل



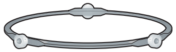
۱. دگمه شروع توستر
۲. دگمه تنظیم توستر
۳. دگمه پخت سریع
۴. کمک کننده دستی، غذای کودک، غذای آماده پخت
۵. یخ زدایی اتوماتیک
۶. کباب کردن
۷. برشته کننده روی غذا
۸. پیش گرم کردن
۹. دگمه های شماره/درجه حرارت پخت
۱۰. توقف/حذف
۱۱. صدا
۱۲. سطوح قدرت
۱۳. تایمر آشپزخانه
۱۴. گرم
۱۵. پختن
۱۶. پخت سریع
۱۷. شروع /۱+ دقیقه
۱۸. تمیز کردن آسان
۱۹. ساعت
۲۰. زیاد/کم

لوازم جانبی

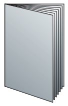
بسته بندی دستگاه خود را باز کنید و مطمئن شوید که شما تمام قسمت هایی که در اینجا نشان داده شده را دارید.
اگر هر کدام از این قسمت ها را ندارید و یا شکسته است با فروشنده تماس بگیرید.

اجاق ماکروویو

دیس شیشه ای

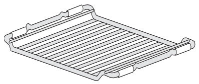


حلقه گردان

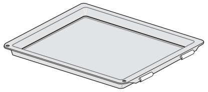


کتابچه راهنما

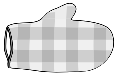
کارت ضمانت



صفحه فلزی سیمی
(DE97-00318B)



سینی پخت
(DE97-00327A)



دستکش فر
(DE63-00123B)

پوشش سفید پلاستیکی روی سینی شیرینی پزی و صفحه سیمی نباید کنده شود.

استفاده از کتابچه راهنما

شما یک اجاق ماکروویو **سامسونگ** خریداری نموده اید. این کتابچه حاوی اطلاعات ارزشمندی در مورد چگونگی استفاده از اجاق می باشد:

- اقدامات ایمنی
- لوازم جانبی و ظروف آشپزی
- اطلاعات مفید برای آشپزی

در صفحه اول کتابچه، یک راهنمای سریع وجود دارد که چهار عمل اصلی پخت غذا را توضیح می دهد.

- پخت غذا
- یخ زدایی کردن مواد غذایی منجمد
- گریل (کباب کردن)
- اضافه کردن زمان پخت

در ابتدای این کتابچه، تصویری از اجاق ماکروویو و مهم تر از آن تصویری از صفحه کنترل مشاهده می کنید تا بتوانید کلیدها را راحت تر پیدا کنید.

در مراحل گام به گام از سه علامت مختلف استفاده شده است.

احتیاط　　توجه　　مهم

اقدامات لازم برای جلوگیری از قرار گرفتن بیش از حد در مقابل انرژی ماکروویو

قصور در رعایت موارد ایمنی زیر ممکاست منجربه خطر در معرض قرار گرفتن انرژی ماکروویو گردد.

۱. تحت هیچ شرایطی نباید اجاق را با در باز به کار انداخت و یا قفل های ایمنی (چفت های در) را دستکاری کرد و یا چیزی را داخل سوراخ های قفل ایمنی گذاشت.

۲. هیچ شیئی را بین در اجاق و صفحه جلویی قرار ندهید و نگذارید که بقایای مواد پاک کننده روی سطح درزها جمع شود. پس از استفاده از اجاق، حتماً درز و سطوح درز آن را ابتدا با یک پارچه خشک و نرم تمیز نمایید.

۳. در صورت خراب شدن اجاق ماکروویو، تا زمانی که آن را توسط یک تعمیرکار مجرب که به وسیله کارخانه تعلیم دیده است، تعمیر ننموده اید، روشن ننمایید.
این مسئله خیلی مهم است که در اجاق کاملاً بسته باشد و هیچ صدمه ای به قطعات زیر وارد نشده باشد:
(۱) در، زوار در و سطوح درزهای در
(۲) چفت های در (شکسته یا شل شود)
(۳) سیم برق

۴. اجاق ماکروویو نباید توسط فرد دیگری به جز یک تکنسین مجرب که زیر نظر کارخانه آموزش دیده است، تنظیم یا تعمیر شود.

توصیه های ایمنی

توصیه های مهم ایمنی

این نکات را به دقت بخوانید و برای مراجعات بعدی، در نظر داشته باشید.

لطفاً قبل از پخت غذا یا مایعات در ماکروویو، مطمئن شوید که اقدامات ایمنی زیر صورت گرفته است.

۱. از هیچ گونه وسایل آشپزی فلزیدر داخل اجاق ماکروویو استفاده نکنید:
- ظروف فلزی
- ظروف غذاخوری با تزئینات طلایی یا نقره ای
- سیخ کباب، چنگال و غیره

دلیل: ممکن است جرقه یا جریان التریکی به وجود آید و به اجاق ماکروویو صدمه بزند.

۲. گرم نکنید:
- بطری ها، شیشه ها و ظروف خالی از هوا (برای مثال شیشه غذای بچه)
- غذاهای غیر قابل نفوذ در برابر هوا (مثل تخم مرغ، دانه های پوست دار مانند فندق یا گردو و گوجه فرنگی)

دلیل: افزایش فشار داخلی آن ها ممکن است باعث انفجار آن ها شود.
نکته: درپوش ها، روکش و کیسه های سوراخ شده را بردارید.

۳. هرگز موقع خالی بودن اجاق ماکروویو، آن را روشن نکنید.
دلیل: دیواره های اجاق ممکن است آسیب ببیند.
نکته: همیشه یک لیوان آب را داخل ماکروویو قرار دهید تا اگر تصادفاً روشن شد، آب امواج داخل اجاق ماکروویو را جذب کند.

۴. هرگز سوراخ های تهویه را با پارچه یا کاغذ نپوشانید.
دلیل: ممکن است پارچه یا کاغذ در اثر هوای داغی که از اجاق خارج می گردد، آتش بگیرد.

۵. همیشه موقع برداشتن ظرف غذا از داخل اجاق، از دستکش استفاده کنید.
دلیل: بعضی از ظروف امواج را جذب می نمایند و حرارت از غذا به ظرف منتقل می گردد. بنابراین ظروف همیشه داغ هستند.

۶. هرگز به المنت های حرارتی یا دیواره داخل اجاق دست نزنید.
دلیل: این دیواره ها حتی پس از پایان آشپزی به اندازه کافی داغ هستند تا دست را بسوزانند، اگرچه به نظر نمی رسند. هرگز نگذارید مواد قابل اشتعال با محفظه داخل اجاق تماس حاصل نمایند. اول اجازه دهید تا اجاق خنک شود.

۷. برای کاهش خطر آتش سوزی در محفظه ماکروویو:
- مواد اشتعال زا را داخل اجاق قرار ندهید.
- نوارهای سیمی را که دور بسته های کاغذی یا پلاستیکی پیچیده شده باز کنید.
- برای خشک کردن ماکروویو از روزنامه استفاده نکنید.
- اگر دود مشاهده کردید، در ماکروویو را بسته نگه دارید و آن را خاموش کرده یا سیم آن را از پریز برق خارج کنید.

توصیه های ایمنی (ادامه)

۸. در موقع گرم کردن مایعات و غذای اطفال مراقبت های ویژه ای انجام دهید:
- همیشه پس از خاموش کردن اجاق ماکروویو، حداقل ۲۰ ثانیه صبر کنید تا درجه حرارت متعادل گردد.
- درصورت لزوم در حین گرم شدن و همیشه پس از گرم شدن غذا، آن را بهم بزنید.
- پس از گرم شدن، درصورتی که ظرف خیلی داغ است، موقع بلند کردن آن مواظب باشید که خودتان را نسوزانید.
- خطر فوران با تاخیر، هنگام جوشیدن وجود دارد.
- برای جلوگیری از جوشیدن با تاخیر و امکان سوختن بدن، بایستی یک قاشق پلاستیکی یا شیشه ای داخل ظرف محتوی مواد آشامیدنی قرار دهید و قبل، در حین و بعد از حرارت بهم بزنید.

دلیل: درحین حرارت دادن مایعات، نقطه جوش تغییر می یابد، این بدان معناست که فوران در حین جوشیدن، پس از اینکه ظرف از اجاق ماکروویو خارج گردید شروع می شود، و ممکن است خودتان را بسوزانید.

- در صورت سوختن و تاول زدن از دستورالعمل کمک های اولیه استفاده کنید:
  - ⋆ عضو سوخته شده را حداقل ۱۰ دقیقه در آب سرد فروبرید.
  - ⋆ روی آن را با یک پارچه تمیز و خشک بپوشانید.
  - ⋆ از به کار بردن هرگونه کرم، روغن و لوسیون خودداری کنید.
- هرگز ظرف را تا بالا پرنکنید و ظرفی را انتخاب نمایید که در قسمت بالا پهن باشد تا از سررفتن مواد در حین جوشیدن جلوگیری شود. بطری های با گردن باریک هم ممنک است در اثر زیاد شدن حرارت منفجر گردند.
- همیشه درجه حرارت غذا یا شیر بچه را قبل از خوراندن کنترل کنید.
- هرگز شیشه بچه را با پستانک روی آن، حرارت ندهید چون ممکن است در اثر زیاد شدن حرارت منفجر گردد.

۹. دقت کنید که سیم برق دستگاه آسیب نبیند:
- سیم برق یا دوشاخه را داخل آب فرونبرید و سیم برق را از سطوح داغ دورنگه دارید.
- اگر سیم برق یا دوشاخه صدمه دیده است، هرگز از دستگاه استفاده نکنید.

۱۰. در موقع باز کردن در، به اندازه طول بازوی خود از اجاق فاصله بگیرید.

دلیل: هوای داغ یا بخار خارج شده، ممکن است سبب سوختگی گردد.

۱۱. داخل محفظه ماکروویو را تمیز نگه دارید.

دلیل: ذرات و مواد غذایی و روغن های پاشیده شده به دیوار یا کف اجاق می چسبد و به رنگ آن صدمه می زند و کارآیی آن را کاهش می دهد.

۱۲. ممکن است صدای "کلیک" در موقع کار کردن ماکروویو و به خصوص موقعی که ماکروویو در حالت یخ زدایی می باشد، شنیده شود.

دلیل: وقتی که خروجی برق عوض می شود، این صدا شنیده می شود که عادی است.

۱۳. اگر ماکروویو بدون موادغذایی کار کند، به طور اتوماتیک برای ایمنی، برق آن قطع می شود.

دستورات ایمنی مهم

در صورتی که غذا را در ظروف یک بار مصرف پلاستیکی، کاغذی یا دیگر مواد قابل احتراق گرم می کنید یا می پزید، بایستی در حین پخت هر از گاهی داخل اجاق را نگاه کنید.

مهم

بچه های کوچک هرگز نباید اجازه داشته باشند که از اجاق ماکروویو استفاده کرده یا با آن بازی کنند. همچنین هرگز نباید وقتی ماکروویو روشن است، بچه ها را نزدیک آن تنها بگذارید. اشیاء مورد علاقه بچه ها نباید روی ماکروویو و یا داخل آن مخفی شود.

اخطار

اگر در یا چفت های در اجاق ماکروویو آسیب ببیند، تا زمانی که دستگاه به وسیله تکنسین مجرب تعمیر نشده، نباید از آن استفاده کنید.

اخطار

برای هر شخصی خطرناک است که بدون محافظ در معرض انرژی ماکروویو قرار بگیرد.

اخطار

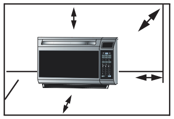
مایعات و غذاها را زمانی که در حالت احتراق هستند، نباید به صورت سرپوشیده گرم کنید.

اخطار

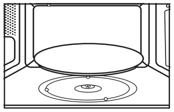
فقط زمانی به کودکان اجازه استفاده از دستگاه را بدهید که دستورات لازم جهت استفاده صحیح را به آن ها آموزش داده باشید، کودکان می توانند به صورت ایمن و مطمئن از این اجاق استفاده کنند، در صورتی که خطرات استفاده نادرست را بدانند.

نصب و راه اندازی اجاق ماکروویو

اجاق ماکروویو را در یک سطح صاف و به اندازه کافی محکم قرار دهید تا به راحتی بتواند وزن آن را تحمل کند.



۱. در موقع نصب اجاق، با قرار دادن حداقل ۱۰ سانتیمتر (۴ اینچ) فاصله از پشت و از پهلوی آن و ۲۰ سانتیمتر (۸ اینچ) از بالای آن و ۸۵ سانتیمتر (۳۳ اینچ) از کف آن مطوئن شوید که به اندازه کافی فضای تهویه برای آن وجود دارد.



۲. تمامی لوازم بسته بندی شده داخل اجاق ماکروویو را بردارید.
حلقه دوار و صفحه گردان را نصب نمایید.
کنترل کنید که صفحه گردان به راحتی می چرخد.

۳. اجاق ماکروویو باید طوری قرار داده شود که پریز برق در دسترس باشد.

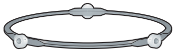
- هرگز سوراخ های تهویه هوا را مسدود نکنید. چرا که ممکن است در اثر بالا رفتن حرارت، اجاق ماکروویو به طور اتوماتیک خاموش شود. در این حالت تا وقتی که دستگاه به اندازه کافی سرد نشود، غیر قابل استفاده خواهد بود.

- برای ایمنی شخصی خودتان، دو شاخه سیم را به یک پریز زمینی ۳ شاخه ۲۳۰ ولت، ۵۰ هرتز AC، متصل نمایید. اگر سیم برق دستگاه صدمه دید، برای جایگزین کردن آن با نزدیک ترین نمایندگی تماس بگیرید.

- هرگز اجاق ماکروویو را در محیط های گرم یا مرطوب مثلاً نزدیک اجاق های معمول یا رادیاتور نصب نکنید. مشخصات برق ماکروویو باید رعایت شود و در صورت استفاده از سیم رابط، کابل بایستی مشخصات همان کابل استانداردی که ضمیمه دستگاه می باشد را داشته باشد. قبل از استفاده از اجاق برای اولین بار، قسمت های داخلی . زوار آن را با یک دستمال مرطوب تمیز نمایید.

قسمت هایی که باید کنترل شوند

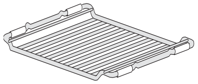
بسته بندی دستگاه خود را باز کنید و مطمئن شوید که شما تمام قسمت هایی که در اینجا نشان داده شده را دارید. اگر هر کدام از این قسمت ها را ندارید و یا شکسته است با فروشنده تماس بگیرید.



حلقه گردان

دیس شیشه ای

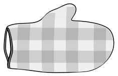
اجاق ماکروویو



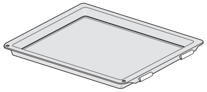
صفحه فلزی سیمی
(DE97-00318B)

کارت ضمانت

کتابچه راهنما



دستکش فر
(DE63-00123B)



سینی پخت
(DE97-00327A)

پوشش سفید پلاستیکی روی سینی شیرینی پزی و صفحه سیمی نباید کنده شود.

فارسی

وقتی که دچار مشکل شدید چه کار کنید

اگر دچار یکی از مشکلات زیر شدید، راه حل های ارائه شده را امتحان کنید.

◆ این حالات عادی هستند.
- تشکیل قطرات آب در داخل محفظه
- جریان هوا در اطراف در و روکش خارجی
- انعکاس نور در اطراف در و روکش خارجی
- خروج بخار از اطراف در یا دریچه ها

◆ وقتی که دگمه شروع/۱+ دقیقه را فشار می دهید، اجاق روشن نمی شود.
- آیا در کاملاً بسته شده است؟

◆ غذا به هیچ وجه پخته نشده است.
- آیا تایمر را به درستی تنظیم نموده اید/ یا دگمه شروع/۱+ دقیقه را فشارداده اید؟
- آیا در بسته است؟
- آیا بار مصرف برق آنقدر زیاد است که موجب شده فیوز بپرد و یا جرقه بزنند؟

◆ غذا بیشتر یا کمتر از حد لازم پخته شده است.
- آیا بنا به نوع غذا، زمان مناسبی برای پخت آن در نظر گرفته اید؟
- آیا درجه حرارت مناسبی انتخاب شده است؟

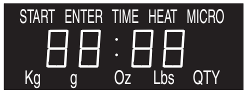
◆ جرقه و صدایی در داخل اجاق ماکروویو به وجود آید (قوس الکتریکی).
- آیا از ظروف با تزئینات فلزی استفاده کرده اید؟
- آیا چنگال یا لوازم آشپزخانه فلزی داخل ماکروویو جاگذاشته اید؟
- آیا فویل آلومینیومی خیلی نزدیک به دیواره داخلی نیست؟

◆ اجاق ماکروویو با امواج رادیو و تلویزیون تداخل پیدا می کند.
- زمانی که اجاق ماکروویو در حال کار کردن است، ممکن است پارازیت هایی در تلویزیون یا رادیو پدید آید. این مسئله عادی است. برای حل این مسئله، اجاق ماکروویو را به دور از رادیو و تلویزیون یا آنتن های هوایی نصب نمایید.
- در صورتی که تداخلی در عمل کننده ها (میکروپروسسورها) حاصل گردد، صفحه نمایش ممکن است خاموش شود. برای حل این مشکل، دوشاخه برق را قطع نموده و مجدداً وصل نمایید و دوباره ساعت را تنظیم کنید.

☒ در صورتی که راهنمایی های فوق، شما را در حل مشکلتان کمک ننمود، با تعمیرکار محلی یا خدمات پس از فروش سامسونگ تماس بگیرید.

تنظیم اجاق ماکروویو

۱ دستگاه را روی یک سطح صاف و یکنواخت قرار داده و آن را به برق وصل کنید. دراین هنگام صفحۀ نمایش دستگاه شما این علامت را نشان خواهد داد:

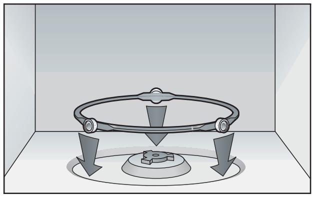


مطمئن شوید که پشت دستگاه شما فضای مناسبی وجود دارد. حداقل ۴ اینچ فاصله را از پشت، بالا و اطراف دستگاه قرار دهید.

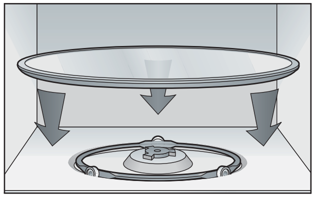
۲ با کشیدن دستۀ بالای در، در را باز کنید.

۳ با یک دستمال مرطوب داخل دستگاه را مرطوب کنید.

۴ حلقه‌ای را که از قبل داخل هم فرو رفته در مرکز دستگاه در شیارهای مخصوص آن جا بندازید.

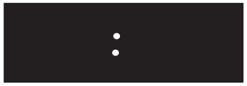


۵ سینی شیشه‌ای را روی این حلقه طوری قرار دهید که شیارهای وسط سینی روی فرو رفتگی‌های کف دستگاه منطبق گردد.

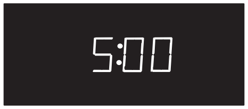


تنظیم ساعت

۱ دگمه Clock (ساعت) فشار دهید. صفحه نمایشگر علامت زیر را نشان می دهد.



۲ از دگمه های شماره برای وارد کردن زمان کنونی استفاده کنید. شما باید فقط سه شماره را برای تنظیم ساعت استفاده کنید. برای مثال اگر ساعت ۵:۰۰ است ۵، ۰، ۰ را وارد کنید.



۳ دوباره دگمه Clock (ساعت) فشار دهید. علامت دو نقطه (:) چشمک می زند و این نشانه این است که ساعت تنظیم شده است.

اگر برق قطع شد، شما باید ساعت را دوباره تنظیم کنید.
هنگامی که اجاق در حال کار است، شما می توانید با فشار دادن دگمه Clock (ساعت)، ساعت را ببینید.

استفاده از دگمه توقف/حذف

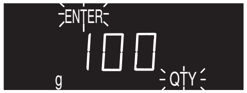
این دگمه به شما اجازه می‌دهد که برنامه‌ای را که به اجاق ماکروویو داده‌اید، فعال کنید. همچنین به شما اجازه می‌دهد که جریان پخت را متوقف کرده و غذا را کنترل کنید.

- برای متوقف کردن دستگاه در حین پخت، دگمه Stop/Clear (توقف/حذف) را یک بار فشار دهید. برای به کار افتادن دوباره، دگمهٔ Start شروع را فشار دهید.
- برای متوقف کردن پخت، حذف دستور کار، و برگرداندن نمایش ساعت روی دستگاه، دگمه Stop/Clear (توقف/حذف) دوبار فشار دهید.
- برای فعال کردن دستور داده شده: دگمه Stop/Clear (توقف/حذف) یک بار فشار داده، سپس دوباره دستورالعمل را وارد کنید.
- برای حذف زمان داده شده: دکمهٔ فعالیت/ توقف را یک بار فشار دهید.

☛ بر اساس برنامهٔ پخت، آخر درجهٔ حرارت دستگاه به بالاتر از ۱۲۰ درجه سانتیگراد برسد، پنکهٔ دستگاه بطور اتوماتیک به مدت ۳ دقیقه روشن می‌ماند.
برای از کار انداختن آن دگمه Stop/Clear (توقف/حذف) را فشاردهید.

استفاده از دگمه پخت از پیش تعیین شده

۱ دگمهٔ پخت غذا را بر اساس غذایی که می‌خواهید بپزید، فشار دهید.
(برای مثال، پاپ کورن و ذرت بو داده). صفحهٔ نمایش در ابتدا میزان حجم غذا را نشان می‌دهد.



۲ دگمه را به طور مکرر فشار دهید تا حجم مورد نظرتان را انتخاب کنید. صفحه نمایش تمام مقادیر دسترسی را نشان می‌دهد. هنگامی که میزان صحیح غذا را انتخاب می‌کنید، اجاق ماکروویو به طور اتوماتیک عمل پخت را آغاز می‌کند.

برنامه پخت از پیش تعیین شده

نوع غذا	وزن	نکات مهم
ذرت بو داده شده	۱۰۰ گرم ۱۰۰ ~ ۸۵ گرم	• فقط یک پاکت ذرت مخصوص ماکروویو استفاده کنید. • هنگام خارج کردن پاکت از ماکروویو و بازکردن آن دقت کنید.
گرم کردن پیتزا	۱ تکه ۲ تکه ۳ تکه	• پیتزا را روی ظرف مخصوص ماکروویو طوری قراردهید که قاعدهٔ آن بطرف سطح خارجی ظرف باشد. • نگذارید قطعات پیتزا روی هم قرار گیرند. • قبل از سرو غذا ۱ تا ۲ دقیقه صبر کنید.
سیب زمینی کباب شده	۱ عدد ۲ عدد ۳ عدد ۴ عدد ۵ عدد ۶ عدد	• هر سیب زمینی را با چنگال چند بار سوراخ کنید. • آنها را روی یک توری فلزی و روی صفحهٔ گردان بگذارید. • سپس آنها را از ماکروویو خارج کرده، در فویل بپیچید و بگذارید به مدت ۳ تا ۵ دقیقه بماند.

استفاده از دگمه تنظیم کننده دستی

۱. از دگمه Handy Helper (تنظیم کننده دستی) بر اساس غذایی که می‌خواهید بپزید، استفاده کنید. صفحهٔ نمایش علامت "A-۱" را نشان می دهد (کد انواع مختلف). این دگمه را چند بار فشار دهید تا نوع غذایی را که می‌خواهید انتخاب نمایید. (به جدول زیر توجه کنید.)

۲. دگمهٔ شماره را برای انتخاب میزان غذا فشار دهید. شمارهٔ ۱ یا ۲ را برای این منظور می‌توانید فشار دهید. شماره ۱ حفظ برای (کرم پنیر نرم شده) و شکلات آب شده می‌باشد. (به جدول زیر توجه کنید.)

۳. دگمهٔ Start (شروع) را برای به کار انداختن ماکروویو فشار دهید.

برنامه استفاده از دگمهٔ تنظیم کنندهٔ دستی

نوع غذا	کد	اندازه	نکات مهم
شکلات آب شده	A – ۱	یک فنجان	• شکلات تخته‌ای را در یک ظرف مناسب برای ماکروویو قراردهید. • در نیمهٔ عمل پخت شکلات را بهم بزنید و سپس دوباره ماکروویو را به کار اندازید.
کرم پنیر نرم شده	A – ۲	یک بسته (۲۳۰ گرم)	• کاغذ پنیر را باز کنید و آن را در یک ظرف مناسب برای ماکروویو قرار دهید. • اجازه دهید به مدت ۱ تا ۲ دقیقه بماند.
کرهٔ آب شده	A – ۳	یک بسته (۱۱۰ گرم)	• کاغذ کره را باز کرده و آن را از طول به دو نیم تقسیم کنید. • آن را درظرف گذاشته و با سلیفون بپوشانید. • بعد از اتمام خوب بهم زده و بگذارید به مدت ۱ تا ۲ دقیقه بماند.
		۲ بسته (۲۳۰ گرم)	

✉ **آب کردن شکلات** – وقتی زمان نصف شد، شکلات را بهم بزنید.

استفاده از دگمه غذای کودک

۱. از دگمه Kids Meals (غذای کودک) بر اساس غذایی که می‌خواهید بپزید، استفاده کنید. صفحهٔ نمایش علامت "A-۱" را نشان می دهد (کد انواع مختلف). این دگمه را چند بار فشار دهید تا نوع غذایی را که می‌خواهید انتخاب نمایید. (به جدول زیر توجه کنید.)

۲. دگمهٔ شماره را برای انتخاب میزان غذا فشار دهید. شمارهٔ ۱ یا ۲ را برای این منظور می‌توانید فشار دهید. (به جدول زیر توجه کنید.)

۳. دگمهٔ Start (شروع) را برای به کار انداختن ماکروویو فشار دهید.

برنامه استفاده از دگمهٔ تنظیم کنندهٔ دستی

نوع غذا	کد	اندازه/ وزن	نکات مهم
ناگت مرغ	A – ۱	۲ عدد	• یک کاغذ مخصوص فر را در یک بشقاب قرار دهید و ناگت ها را به صورت ضربدری روی آن قرار دهید. • روی آن ها نپوشانید. بعد از اتمام کار ۱ دقیقه صبر کنید.
		۴ عدد	
هات داگ	A – ۲	۲ عدد	• هات داگ ها را برش دهید و آن ها را روی یک بشقاب بچینید. وقتی دستگاه بوق زد، سس را به آن اضافه کرده و دستگاه را دوباره به کار اندازید.
		۴ عدد	
سیب زمینی	A – ۳	۱۱۰ ~ ۱۴۰ گرم	• دو عدد دستمال کاغذی را روی یک بشقاب بیندازید و سیب زمینی ها را روی بشقاب طوری بچینید که روی هم قرار نگیرند. • بعد از بیرون آوردن از ماکروویو، آب آن ها را با یک دستمال بگیرید.
		۱۷۰ ~ ۲۰۰ گرم	
ساندویچ منجمد	A – ۴	۲ عدد	• ساندویچ های منجمد را در بسته‌های مخصوص (که در کارتن ماکروویو موجود است) قرار دهید و آن ها را روی بشقاب بچینید.
		۴ عدد	

✉ **هات داگ** – برای خوشمزه‌تر شدن، سس باید وقتی که دستگاه بوق زد به هات داگ اضافه شود.

فارسی

استفاده از دگمه پخت غذای آماده پخت (اسنک)

۱. دگمهٔ Snack (اسنک) را بر اساس غذایی که می‌خواهید بپزید، فشار دهید. صفحهٔ نمایش علامت "A-۱" را نشان می‌دهد (کد نوع غذا). دگمهٔ (اسنک) را چند بار فشار دهید تا غذای مورد نظر خود را انتخاب کنید. (به جدول زیر مراجعه کنید.)
۲. دگمهٔ شماره را برای انتخاب مقدار غذا فشار دهید. شما می‌توانید عدد ۱ یا ۲ را برای انتخاب مقدار غذا فشار دهید. برای چیپس فقط یک حق انتخاب برای مقدار آن وجود دارد. (به جدول زیر توجه کنید.)
۳. دگمهٔ شروع را فشار دهید.

برنامه اسنک

نوع غذا	کد	اندازه/ وزن	نکات مهم
چیپس	A – ۱	برای یک نفر	• چیپس‌های ترتیلا را در بشقاب بریزید به طوری که روی هم قرار نگیرند. • روی آن ها به طور یکنواخت پنیر بریزید. • مقادیر: ۲ فنجان چیپس ترتیلا ۱/ ۳ فنجان پنیر رنده شده
بال مرغ	A – ۲	۱۴۰~۱۷۰ گرم	• بال های از قبل پخته شده و منجمد را استفاده کنید. • بال ها را به صورت ضربدری دورتا دور بچینید و آنها را روی بشقاب بگذارید. روی آن ها را با کاغذ مخصوص بپوشانید.
		۲۰۰~۲۳۰ گرم	
سیب زمینی	A – ۳	برای ۲ نفر	• سیب زمینی های پخته شده را به ۴ قسمت مساوی تقسیم کنید. داخل آن ها را خالی کنید تا تقریباً ۱/۴ ضخامت آن باقی بماند.
		برای ۴ نفر	• آن ها را به صورت ضربدری دورتادور بچینید و روی بشقاب بگذارید. • داخل آن ها را با گوشت، پیاز و پنیر پر کنید. روی آن ها را بپوشانید.
پنیر کش دار	A – ۴	برای ۲ نفر	• پنیرها را به صورت ضربدری در یک بشقاب بچینید.
		برای ۴ نفر	• روی آن ها را نپوشانید.

استفاده از دگمه شروع/۱+ دقیقه

این دگمه یک راه آسان برای گرم کردن غذا در یک دقیقه با میزان قدرت بالا می‌باشد.

۱ برای هر یک دقیقه گرم کردن غذا یک بار **دگمه شروع/۱+ دقیقه** را فشار دهید. برای مثال اگر ۲ بار دگمه را فشار دهید، زمان روی صفحه ظاهر شده و دستگاه بصورت اتوماتیک شروع بکار می‌کند.

اگر خواستید زمان را اضافه کنید، برای هر یک دقیقه زمان یک بار **دگمه شروع/۱+ دقیقه** را فشار دهید.

یخ زدایی اتوماتیک

برای باز کردن یخ غذای منجمد، فقط کافی است وزن غذا را به دستگاه بدهید. در این صورت دستگاه به طور اتوماتیک، زمان، میزان قدرت و زمان توقف را تنظیم می‌کند.

۱ دگمهٔ یخ زدایی اتوماتیک را فشار دهید. صفحهٔ نمایش ۰/۲ کیلوگرم را نشان دهید.

۲ برای تنظیم وزن غذای خود دگمه Auto Defrost (یخ زدایی اتوماتیک) را چند بار فشار دهید. این دگمه از ۲/۰ کیلوگرم تا ۲/۶ کیلوگرم را نشان می‌دهد.

همچنین شما می‌توانید از دگمهٔ Number (شماره) مستقیماً برای وارد کردن وزن غذای خود استفاده نمایید.

اجاق ماکروویو زمان یخ زدایی را محاسبه کرده و به صورت اتوماتیک شروع به کار می‌کند. در حین یخ زدایی ماکروویو دو بار بوق می‌زند برای این که شما بتوانید غذا را برگردانید.

۳ دگمه Stop/Clear (توقف/ حذف) را فشار داده، در اجاق ماکروویو را باز کرده و غذا را برگردانید.

۴ دگمهٔ Start (شروع) را فشار دهید تا عمل یخ زدایی ادامه یابد.

- **برای راهنمایی، یخ زدایی اتوماتیک در صفحه ۲۲ را مطالعه کنید.**

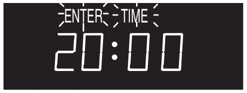
تنظیم زمان پخت ومیزان قدرت

شما می‌توانید اجاق ماکروویو خود را برای دو مرحله مختلف پخت تنظیم کنید. هرکدام از این مراحل زمان و قدرت مربوط به خود را دارا می‌باشد. دگمهٔ Power Level (میزان قدرت) به شما اجازه می‌دهد میزان حرارت را از گرم (۱) به داغ (۰) تنظیم کنید.

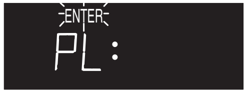
پخت یک مرحله‌ای

برای پخت یک مرحله‌ای ساده، شما فقط باید زمان پخت را تنظیم کنید. میزان قدرت به طور اتوماتیک روی بالاترین حد تنظیم می‌شود. اگر شما بخواهید میزان قدرت را تغییر دهید، باید از دگمهٔ Power Level (میزان قدرت) استفاده کنید.

۱ از دگمه Number (شماره) برای تنظیم زمان استفاده کنید. شما می‌توانید زمان را از یک ثانیه تا ۹۹ دقیقه و ۹۹ ثانیه تنظیم کنید. **برای مثال، برای تنظیم ۲۰ دقیقه، شما باید عدد ۲، ۰، ۰، ۰ را وارد کنید.**



۲ اگر می‌خواهید میزان قدرت را به چیزی غیر از بالاترین قدرت تغییر دهید، دگمهٔ Power Level (میزان قدرت) را فشار دهید. سپس از دگمه Number (شماره) برای وارد کردن قدرت مناسب استفاده کنید.



میزان قدرت

PL = ۶۰ = ۶ (زیر نقطه جوش)	PL = ۱۰ = ۱ (گرم)
PL = ۷۰ = ۷ (متوسط بالا)	PL = ۲۰ = ۲ (کم)
PL = ۸۰ = ۸ (گرم کردن)	PL = ۳۰ = ۳ (یخ زدایی)
PL = ۹۰ = ۹ (کبابی شدن بطور سریع)	PL = ۴۰ = ۴ (متوسط بالا)
PL = Hi = ۰ (زیاد)	PL = ۵۰ = ۵ (متوسط)

۳ دگمهٔ Start (شروع) را فشار دهید. اگر می‌خواهید میزان قدرت را تغییر دهید دگمه Stop/Clear (توقف/ حذف) را قبل از شروع به کار اجاق ماکروویو فشار دهید و قدرت دلخواه را وارد دستگاه کنید.

تنظیم زمان پخت ومیزان قدرت (ادامه)

بعضی از غذاها برای پخت به مراحل متفاوت با حرارت متفاوت نیاز دارند. شما می‌توانید اجاق ماکروویو را روی ۲ مرحله پخت تنظیم کنید.

پخت چند مرحله‌ای

۱ مراحل یک و دو را در "پخت یک مرحله‌ای" که در صفحهٔ قبل گفته شد، دنبال کنید.

وقتی می خواهید پخت چند مرحله‌ای را انتخاب کنید، قبل از وارد کردن مرحلهٔ دوم پخت، دگمهٔ Power Level (میزان قدرت) میزان قدرت باید فشار داده شود.

۲ از دگمه Number (شماره) برای تنظیم زمان مرحله دوم پخت استفاده کنید.

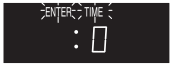
۳ ابتدا دگمهٔ Power Level (میزان قدرت) را فشار دهید، سپس برای تنظیم میزان قدرت مرحله دوم پخت، از دگمه Number (شماره) استفاده کنید.

۴ دگمهٔ Start (شروع) را برای به کار انداختن اجاق ماکروویو فشار دهید.

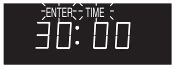
شما در حین پخت می‌توانید میزان قدرت را با فشار دادن دگمهٔ Power Level (میزان قدرت) کنترل کنید.

استفاده از تایمر

۱ Kitchen Timer (تایمر) را فشار دهید.



۲ از دگمه Number (شماره) برای تنظیم طول زمانی که می‌خواهید دستگاه کار کند، استفاده کنید. (حداکثر زمان ۹۹ دقیقه، حداقل۹۹ ثانیه)



(اگر شما دگمه Start (شروع) را فشار ندهید، بعد از ۵ ثانیه، علامت "Start" خاموش خواهد شد)

۳ دگمه Start (شروع) را برای به کار انداختن تایمر فشار دهید.

۴ روی صفحه نمایش شماره ها کم می‌شود و بوق می‌زند تا هنگامی که زمان تمام شود. بعد از گرم شدن، دگمه Stop/Clear (توقف/ حذف) را قبل از سرخ کردن فشار دهید.

✉ وقتی تایمر فعال است، اجاق ماکروویو روشن نمی‌شود.

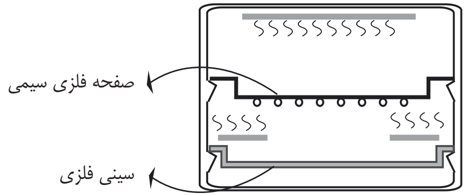
توستر

۱ غذا را روی شبکهٔ توری قرار دهید. سپس این توری را به همراه غذا در طبقهٔ بالای فر قرار دهید. سینی سرامیکی را در طبقهٔ پایین قرار دهید.

۲ دگمه Toasting Adjustment (تنظیم تست) را با استفاده از دگمه های Dark △ Light ▽ در موقعیت دلخواه قرار دهید.

با استفاده از دگمه‌ها، صفحهٔ نمایشگر از " t-1 " به " t-7 " قابل تغییر است.
برنامهٔ توستر آخرین تنظیم را در حافظهٔ خود نگه می‌دارد.

۳ دگمه Toaser (تستر) را برای شروع تست شدن فشار دهید.
المنت بالا و پایین همزمان بکار می‌افتند.
(اگر می‌خواهید مراحل پخت را ببینید، دگمهٔ شروع / توقف را ۲ بار فشار دهید.)

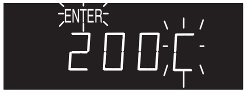


این دستگاه تا ٤ تکه نان را می‌تواند تست کند.

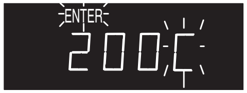
از قبل گرم کردن اجاق ماکروویو

ممکن است برای پخت بعضی از غذاها، نیاز باشد که اجاق ماکروویو از قبل گرم شود.
برای گرم کردن اجاق ماکروویو:

۱ دگمهٔ Preheat (از قبل گرم کردن) را فشار دهید.



۲ از دگمه Number (شماره) برای تنظیم حرارت تا ۲۰۰ درجه سانتیگراد استفاده کنید.
(اگر دکمهٔ شروع را فشار ندهید، بعد از ۵ ثانیه، علامت شروع و خاموش می‌شود.)
(درجه حرارت‌های قابل دسترسی در دکمهٔ عدد جایگذاری شده است.)



۳ دگمه شروع/۱+ دقیقه را فشار دهید.

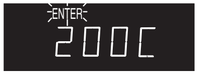
۴ بعد از گرم کردن اجاق ماکروویو، قبل از کبابی کردن دگمهٔ Stop/Clear (توقف/ حذف) را فشار دهید.

المنت بالا و پایین همزمان شروع بکار می‌کنند.
دمای دلخواه تا ۱۰ دقیقه باقی می‌ماند و سپس بطور اتوماتیک خاموش می‌شود.

پختن

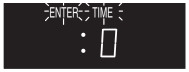
با دستگاه کبابی و تست سامسونگ شما می‌توانید انواع غذاهای کبابی را درست کنید. در کبابی کردن همهٔ المنت ها (بالا و پایین) برای پخت و سرخ شدن غذا استفاده می‌شوند. برای کبابی کردن، غذا را روی سینی سرامیکی قرار داده و اجاق ماکروویو را از قبل گرم کنید.

۱ دگمه Bake (پختن) را فشار دهید.

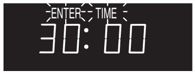


۲ برای تنظیم درجه حرارت پخت دگمهٔ Number (شماره) را فشار دهید.
شما می‌توانید تا درجه حرارت ۲۰۰ درجه سانتیگراد غذای خود را کباب کنید.
برای باقی ماندن حرارت به طور یکنواخت، در اجاق ماکروویو، باید در حین پخت تا حد امکان باز نشود.

۳ دگمه Bake (پختن) را دوباره فشار دهید.



۴ برای تنظیم زمان پخت دگمهٔ Number (شماره) را فشار دهید. (حداکثر زمان ۴۵ دقیقه)
(اگر دگمهٔ Start (شروع) را فشار ندهید، بعد از ۵ ثانیه، علامت شروع خاموش می‌شود.)



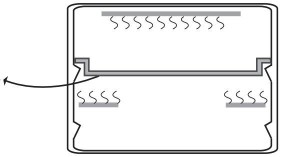
۵ دگمه شروع/۱+ دقیقه را برای شروع فشار دهید. در صورت لزوم برای اضافه شدن زمان، دگمهٔ شروع/۱+ دقیقه را دوباره فشار دهید.

☚ المنت بالا و پایین همزمان بکار می‌افتند.

برای شروع مرحلهٔ پخت دگمهٔ Stop/Clear (توقف/ حذف) را ۲ بار فشار دهید.
برای توقف مرحلهٔ پخت، دگمهٔ Stop/Clear (توقف/ حذف) را یک بار فشار دهید.

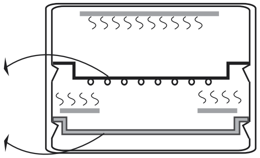
برای شروع پخت، دگمهٔ Start (شروع) را فشار دهید.

سینی فلزی



یا

صفحه فلزی سیمی



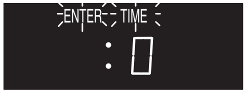
سینی فلزی

- **هنگام پختن، غذا ممکن است پف کرده و بالا بیاید و خیلی به المنت حرارتی نزدیک شود، که این ممکن است باعث شود غذا بسوزد.**
- **مقادیر بزرگی از غذا مانند کیک های بزرگ و یا کیک های شکلاتی در این دستگاه توصیه نمی‌شود.**
- **برای بهتر پختن، سعی کنید غذا را در وسط سینی سرامیکی قرار دهید.**

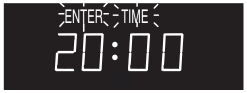
گرم کردن

شما می‌توانید غذا را تا یک ساعت گرم نگه دارید.

۱ دگمه Warm (گرم کردن) را فشار دهید.



۲ از دگمه Number (شماره) برای تنظیم زمان گرم ماندن استفاده کنید. (حداکثر زمان ۶۰ دقیقه)
(اگر شما دگمهٔ Start (شروع) را فشار ندهید، بعد از ۵ ثانیه علامت شروع خاموش می‌شود.)



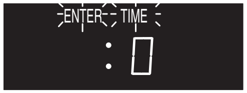
۳ دگمه شروع/۱+ دقیقه را فشار دهید.

- فقط المنت حرارتی بالا به کار می‌افتد.
- المنت حرارتی بالا روشن و خاموش می‌شود تا غذا را گرم نگه دارد.

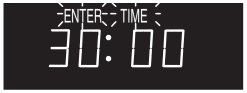
بریان کردن

شما با اجاق ماکروویو سامسونگ می توانید غذا را بریان کنید. هنگام بریان شدن، دستگاه از حرارت مستقیم برای پختن و سرخ شدن غذا استفاده می کند. از بشقاب سرامیکی و سیخ چرخان همزمان استفاده کنید.

۱ دگمه Top Brown (بریان کردن) را فشار دهید.

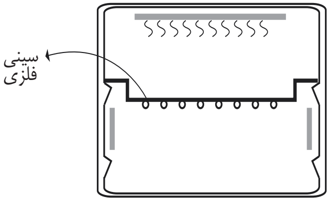


۲ از دگمه Number (شماره) برای تنظیم زمان پخت استفاده کنید. (حداکثر زمان ۴۵ دقیقه)
(اگر دگمهٔ Start (شروع) را فشار ندهید، بعد از ۵ ثانیه، علامت شروع خاموش خواهد شد).

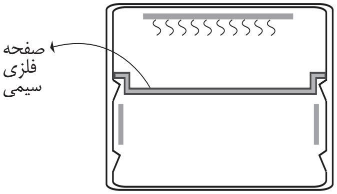


۳ دگمه شروع/۱+ دقیقه را فشار دهید.

- المنت حرارتی بالایی به کار می افتند.



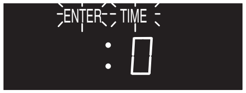
یا



کباب کردن

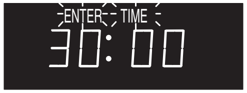
شما می توانید در این دستگاه، غذاها را کباب کنید. برنامه کباب کردن از المنت حرارتی برای پختن و برشته کردن استفاده می کند. در هنگام کباب کردن از سینی فلزی و صفحه فلزی سیمی، هر دو استفاده کنید.

۱ دگمه Broil (کباب کردن) فشار دهید.



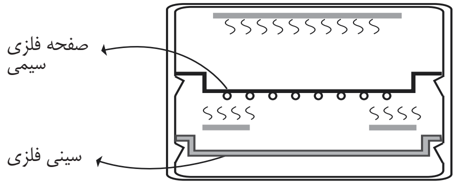
۲ از دگمه های Number (شماره) برای تنظیم زمان پخت استفاده کنید.
(حداکثر زمان ۴۵ دقیقه برای تمام مدل ها)

(اگر دگمهٔ Start (شروع) را فشار ندهید، بعد از ۵ ثانیه، علامت شروع خاموش می شود.)



۳ دگمهٔ Start (شروع) را برای شروع عمل کباب کردن فشار دهید.

المنت حرارتی بالایی و پائینی به طور همزمان به کار می افتند.

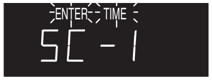


پخت سریع

این نوع پخت به شما اجازه می دهد به طور اتوماتیک هم از امواج ماکروویو و هم از المنت های حرارتی استفاده کنید که غذا در عین حال که سرخ می شود آب دار هم باشد. پخت سریع ۳ برای غذاهای با حجم زیاد که برای پخت به زمان بیشتری نیاز دارند، مناسب می باشد. مانند انواع رولت ها.
برای استفاده از پخت سریع:

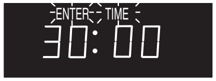
۱ دگمه Speed Cook (پخت سریع) را چند بار فشار دهید تا سرعت دلخواه خود را انتخاب کنید.

(SC-1 => SC-2 => SC-3)

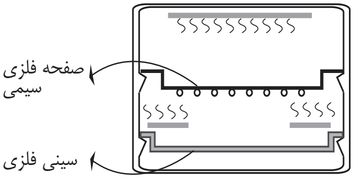


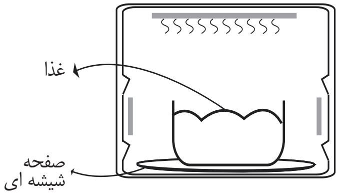
۲ از دگمه های Number (شماره) برای تنظیم زمان پخت استفاده کنید.
(حداکثر زمان ۶۰ دقیقه برای تمام مدل ها)

(اگر دگمهٔ Start (شروع) را فشار ندهید، بعد از ۵ ثانیه، علامت شروع خاموش می شود.)



۳ دگمه شروع/۱+ دقیقه را فشار دهید.





- برای غذاهایی که از این جدول زمانی استفاده می کنند، به راهنمای آشپزی با المنت حرارتی صفحه ۲۶ تا ۲۹ مراجعه کنید.

خاموش و روشن کردن صدای بوق

شما می توانید هر وقت که خواستید صدای بوق را قطع کنید.

۱ دگمه Sound (صدا) را فشار دهید. روی صفحه کلمه "ON" ظاهر می شود. (Start روشن می شود)

۲ برای قطع صدای بوق دوباره دگمه Sound (صدا) را فشار دهید. روی صفحه "OFF" ظاهر می شود. (Start خاموش می شود)

۳ دگمه شروع/۱+ دقیقه را فشار دهید.
صفحه نمایش دوباره ساعت و یا " :0 " را نشان می دهد.

استفاده از دگمه بیشتر/ کمتر

دگمه More/Less (بیشتر/کمتر) به شما اجازه می دهد زمان را از قبل تنظیم کنید.
فقط موقعی که شما پخت را شروع کرده اید، از دگمه More/Less (بیشتر/کمتر) استفاده کنید.
دگمه More/Less (بیشتر/کمتر) هنگام استفاده از دگمه Auto Defrost (یخ زدایی اتوماتیک) نمی تواند استفاده شود.

۱ برای اضافه کردن زمان پخت دگمه More (بیشتر) (۹) را فشار دهید.

۲ برای کاهش زمان پخت دگمه Less (کمتر) (۱) را فشار دهید.

اگر می خواهد زمان پخت را ۱۰ ثانیه زیاد یا کم کنید (۱۰، ۲۰ و ۳۰) دگمه More (بیشتر) (۹) یا دگمه Less (کمتر) (۱) را فشار دهید.

استفاده از دگمه تمیز کردن آسان

برای تمیز کردن آسانتر داخل اجاق ماکروویو، المنت پائینی می تواند حرکت کند.

۱ Easy Clean (تمیزکردن آسان) را فشار دهید.
المنت پائینی به موقعیت افقی تغییر می یابد.

۲ بعد از تمیز کردن دوباره مرحله شماره ۱ را تکرار کنید یا دگمه Stop/Clear (توقف/ حذف) را فشار دهید.

☛ فقط وقتی در اجاق ماکروویو باز است، این دگمه کار می کند.

حالت توضیح و استدلال

شما می توانید از این حالت استفاده کرده و بدون وجود غذا و بدون اینکه اجاق ماکروویو گرم شود، طرز کار دستگاه خود را کنترل کنید.

۱ دگمه "0" را نگه دارید و سپس دگمه "2" را فشار دهید.

برای از کار انداختن این حالت، مرحله ۱ را تکرار کنید.

تنظیم قفل کودک

شما می توانید اجاق ماکروویو خود را قفل کنید تا بچه های کوچک قادر به استفاده از آن نباشند.

۱ دگمه "0" را نگه داشته و سپس دگمه "2" را فشار دهید.

در این موقعیت، اجاق ماکروویو به کار نمی افتد، مگر اینکه قفل آن باز شود. برای بازکردن قفل مرحله ۱ را تکرار کنید.

راهنمای لوازم آشپزی

برای پخت غذا در اجاق ماکروویو، امواج ماکروویو بایستی بتوانند بدون اینکه به وسیله ظروف، منعکس یا جذب شوند، در غذا نفوذ نمایند. بنابراین در حین انتخاب لوازم آشپزی، بایستی دقت لازم صورت گیرد.
اگر روی وسایل آشپزی مورد استفاده عبارت "مقاوم در برابر ماکروویو" نوشته شده باشد، جای هیچ گونه نگرانی نیست.
جدول زیر انواع لوازم آشپزی را نشان می دهد و چگونگی استفاده از آن ها را در اجاق ماکروویو مشخص می نماید.

وسایل آشپزی	مقاوم در برابر ماکروویو	پیشنهادات
فویل آلومینیومی	✓ ✗	برای محافظت برخی از قسمت ها از پخت زیاد، به مقدار کم می توان استفاده نمود. اگر فویل به دیواره ماکروویو خیلی نزدیک باشد یا از مقدار زیادی فویل استفاده شود، ممکن است سبب بروز جرقه شود.
بشقاب مخصوص برشته کردن	✓	نبایستی بیش از ۸ دقیقه گرم شود.
لوازم چینی	✓	معمولاً ظروف چینی، سفالی، لعابی و چینی استخوانی چنانچه روی آن ها با فلز تزئین نشده باشد، مناسب هستند.
ظروف مقوایی و پلی استر یک بار مصرف	✓	بعضی غذاهای منجمد در این ظروف بسته بندی می شوند.
بسته بندی غذاهای آماده طبخ		
• فنجان های پلی استری	✓	برای گرم کردن غذا به کار می روند. حرارت زیاد ممکن است سبب ذوب شدن پلی استر گردد.
• پاکت های کاغذی	✗	ممکن است آتش بگیرد.
• کاغذهای بازیافت شده با تزئینات فلزی	✗	ممکن است سبب ایجاد جرقه شود.
ظروف شیشه ای		
• ظروف پیرکس	✓	چنانچه تزئینات فلزی نداشته باشند، می توان مورد استفاده قرار داد.
• ظروف شیشه ای نازک	✓	برای گرم کردن غذا و مایعات استفاده می شود. شیشه نازک در صورت حرارت ناگهانی، ممکن است بشکند یا ترک بردارد.
• شیشه های مواد غذایی مثل شیشه سس	✓	درپوش آن باید برداشته شود. فقط برای گرم کردن مناسب است.
فلزات		
• ظروف	✗	ممکن است سبب جرقه شده و یا آتش بگیرد.
• نایلون های فریزر با بست های فلزی	✗	
کاغذی		
• بشقاب، فنجان، دستمال سفره و کاغذ مخصوص آشپزخانه	✓	برای مدت کوتاه گرم کردن و نیز جذب رطوبت اضافی
• کاغذ بازیافت شده	✗	ممکن است ایجاد جرقه کند.
پلاستیکی		
• ظروف	✓	خصوصاً از نوع ظروف پلاستیکی مقاوم در برابر حرارت باشند. سایر انواع ممکن است در اثر حرارت زیاد تاب بردارند و یا تغییر رنگ دهند. از ظروف ملامینی استفاده نشود.
• سلفون	✓	برای حفظ رطوبت مورد استفاده قرار می گیرد، نباید با غذا تماس داشته باشد، موقع برداشتن آن مواظب خارج شدن بخارات داغ باشید.
• کیسه های فریزر	✓ ✗	فقط از انواع قابل جوشانیدن و مقاوم در برابر حرارت ماکروویو. نباید خالی از هوا باشد. در صورت لزوم آن را با چنگال سوراخ نمایید.
کاغذ مقاوم در برابر موم یا روغن	✓	برای حفظ رطوبت و جلوگیری از پاشیده شدن، از آن استفاده می شود.

✓ : **مجاز**

✓ ✗ : **با احتیاط مصرف کنید**

✗ : **غیر مجاز**

ظروف پخت غذا

پیشنهادات ارائه شده برای اجاق ماکروویو

- **ظروف شیشه ای یا شیشه سرامیکی:** برای گرم کردن یا پخت استفاده می شوند.
- **ظرف ماکروویو مخصوص سرخ کردن:** برای سرخ کردن مقادیر کم انواع غذا مثل استی کها، پای ها، بیفتک ها. از دستوراتی که برای استفاده از این ظرف تهیه شده پیروی کنید.
- **روکش های پلاستیکی مخصوص ماکروویو:** برای نگه داشتن مجاز غذا، سوراخ کوچکی در آن ایجاد کنید تا بخار خارج شده و همه آن داخل ظرف انباشته نشود.
- **کاغذ چرب:** به عنوان روکش استفاده می شود تا از پرش غذا جلوگیری شود.
- **دستمال و حوله کاغذی:** برای پوشش هنگام گرم کردن با زمان های کوتاه استفاده می شود. رطوبت و قطره های بریده شده را جذب می کند. از دستمال کاغذی های لوله ای استفاده نکنید چون ممکن است دارای فلز باشند که موجب آتش گرفتن شوند.
- **ظروف و فنجان های کاغذی:** در حرارت پایین و مدت زمان کوتاه استفاده شود. از کاغذهای لوله ای استفاده نکنید چون ممکن است دارای فلز باشند و موجب ایجاد آتش گردند.
- **درجه برای اندازه گیری حرارت:** فقط از آن درجه هایی استفاده کنید که مخصوص ماکروویو می باشند. درجه حرارت غذا از در چند جای آن کنترل کنید. می توانید در آخر که غذا را از اجاق ماکروویو خارج کردید درجه حرارت آن را اندازه گیری کنید.

استفاده غیرمجاز

- **آلومینوم فویل:** فقط از نوارهای باریک فویل برای جلوگیری از بیش از حد پخته شدن بعضی قسمت ها می توانید استفاده کنید. استفاده از مقدار زیاد فویل به اجاق ماکروویو شما آسیب می رساند. بنابراین دقت کنید.
- **ظروف سرامیکی، چینی و سنگی:** فقط در صورتی از این ظروف استفاده کنید که"مخصوص ماکروویو" روی آنها نوشته شده باشد. درغیراین صورت ابتدا آن ها را امتحان کرده و ببینید ایمنی لازم را دارند یا نه. هرگز از ظروفی که در آن ها فلز به کار رفته استفاده نکنید.
- **پلاستیک:** فقط در صورتی که"مخصوص ماکروویو" روی آن ها نوشته شده باشد، استفاده کنید، در غیر این صورت ذوب می شوند.
- **ظروف چوبی، کنفی یا سبد:** فقط بری زمان های کوتاه استفاده کنید. چون ممکن است آتش بگیرند.

پیشنهاد نمی گردد

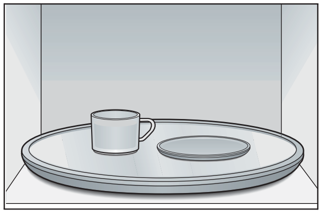
- **شیشه ها و تنگ های شیشه ای:** شیشه های معمولی بسیار ظریف هستند و ممکن است در اجاق ماکروویو بترکند.
- **پاکت های کاغذی:** این ها قابل اشتعال هستند. مگر آن هایی که مخصوص پاپ کورن هستند و برای ماکروویو مناسب می باشند.
- **ظروف و فنجان های چوب پنبه ای:** این ها ممکن است ذوب شوند و اثر نامناسبی در غذا باقی بگذارند.
- **قوطی های پلاستیکی:** مثل قوطی های مارگارین ممکن است در اجاق ماکروویو ذوب شوند.
- **ظروف فلزی:** این ها می توانند به اجاق ماکروویو شما آسیب برسانند. قبل از پخت همه اجزای فلزی را جدا کنید.

فارسی

ظروف مخصوص امتحان کردن

اگر مطمئن نیستید ظرفی برای اجاق ماکروویو مناسب می باشد، شما می توانید تست زیر را انجام دهید:

۱ یک لیوان را پر از آب کنید و داخل اجاق ماکروویو بگذارید و ظرفی را که می خواهید امتحان کنید درکنار آن بگذارید.



۲ دگمه شروع/۱+ دقیقه را یک بار فشار دهید که با بالاترین قدرت به مدت یک دقیقه گرم می کند.

آب باید گرم شود و ظرفی که امتحان می کنید باید سرد باقی بماند. اگر ظرف هم گرم شود، پس انرژی ماکروویو را جذب می کند و برای استفاده در اجاق ماکروویو مناسب نیست.

تکنیک های پخت

به هم زدن

برای انتشار گرما به طور یکنواخت، غذا را در حین پخت به هم بزنید. مانند رول سبزیجات. غذای کنار ظرف انرژی بیشتری را جذب می کند، بنابراین برای به هم زدن از کنار به طرف مرکز ظرف به هم بزنید. وقتی شما برای به هم زدن غذا در اجاق ماکروویو را باز می کنید، دستگاه از کار می ایستد.

ترتیب

غذاهایی که شکل یکسان ندارند مثل قطعات جوجه را طوری روی سینی گردان بچینند که قطعات ضخیم تر کنار ظرف قرار گیرند. زیرا انرژی در این قسمت ها بیشتر است. و قسمت های کوچک تر و ظریف تر را برای اینکه بیش از حد پخته نشوند، در مرکز ظرف قرار دهید.

پوشاندن

غذا را با نوارهای باریک آلومینیوم بپوشانید تا از پخته شدن بیش از حد جلوگیری شود. قسمت هایی که باید با نوارهای فویل پوشانده شوند مثل نوک بال بوقلمون، انتهای ران بوقلمون و گوشه های ظرف مخصوص بریان کردن. فقط مقدار کمی فویل استفاده کنید. میزان زیادی از فویل به اجاق ماکروویو شما آسیب می رساند.

برگرداندن غذا

غذا در دو نیمه مرحله پخت برگردانید تا تمام قسمت ها انرژی ماکروویو را به یک میزان جذب کنند. این مساله درمورد غذاهای با مقدار زیاد مثل رست بیف خیلی مهم است.

توقف

پخت غذا در اجاق های ماکروویوی که دارای زمان توقف هستند، متوقف شده و دوباره ادامه می یابد. اجازه دهید غذا بماند تا عمل پخت کامل گردد. مخصوصاً غذاهایی مثل رست بیف و سبزی های درسته. رست بیف به این زمان نیاز دارد تا قسمت وسط آن کاملاً پخته شود بدون این که اطراف آن بسوزد. مایعات مثل سوپ ها و شکلات مایع بعد از اتمام پخت باید هم زده شود و شکل گیرد. اجازه دهید مایعات قبل از سرد شدن کمی بمانند. وقتی غذای کودک را گرم می کنید، خوب به هم بزنید و قبل از دادن به کودک دمای آن را تست کنید.

اضافه کردن آب

امواج ماکروویو جذب مولکول های آب می شود. باید روی غذاهایی را که آب یکنواخت ندارند، بپوشانید تا گرما به طور یکسان پخش شود. کمی آب به غذا اضافه کنید تا به پخته شدن آن کمک کند.

فارسی

نکات کلی

- غذاهای سفت تر مثل سیب زمینی، نسبت به غذاهای با حجم کمتر زمان بیشتری برای پخت نیاز دارند. غذاهای لطیف باید با درجه حرارت کمتری پخته شوند تا سفت نشوند.
- روش و ظروف آشپزی روی زمان پخت موثرند. وقتی یک غذای جدید طبخ می کنید، از حداقل زمان استفاده کنید و در بین عمل پخت غذا را گاهی کنترل کنید تا از پخته شدن بیش از حد جلوگیری کنید.
- غذاهایی که دارای پوست کامل هستند مثل سیب زمینی، تخم مرغ و یا سوسیس باید سوراخ شوند تا از ترکیدن آنها جلوگیری شود.
- سرخ کردن با روغن داغ یا چربی پیشنهاد نمی شود. روغن و چربی می تواند یک باره به اطراف بپرد و سوختگی های جدی ایجاد کند.
- بعضی از مواد غذایی زودتر از بقیه داغ می شوند. مثلاً در مورد ژله، داخل آن از اطراف داغ تر است. برای پیشگیری از سوختگی این مسئله را به یاد داشته باشید.
- گرم کردن کنسروهای خانگی در اجاق ماکروویو پیشنهاد نمی شود. زیرا اگر در آن ها باکتری موجود باشد، با امواج ماکروویو از بین نمی روند.
- امواج ماکروویو معمولاً ظروف مخصوص را داغ نمی کنند بلکه از آنها عبور می کنند. ولی همیشه برای خارج کردن ظروف از دستکش استفاده کنید و به بچه ها نیز این مسئله را آموزش دهید.

نکات کلی برای عمل گرم گردن

- خیلی از غذاها، مانند غذاهای حاضری، در اجاق تست و کباب پز ماکروویو به راحتی آماده می شوند. برای نتیجه بهتر لطفاً از راهنمای کارخانه که در بسته بندی دستگاه قرار دارد، استفاده کنید.
- قبل از اتمام زمان پخت غذا را کنترل کنید. ممکن است برای نتیجه بهتر بخواهید زمان را تغییر دهید.
- هنگام پختن خمیرها، غذا ممکن است پف کرده و به المنت حرارتی نزدیک شود که این باعث سوختن غذا می شود.
- پختن مقادیر زیادی از غذاهای خمیری مثل کیک ها یا نان ها در اجاق ماکروویو پیشنهاد نمی شود.
- هنگام پخت انواع خمیر برای نتیجه بهتر، غذا را در وسط سینی سرامیکی قرار دهید.
- بعضی غذاها به حرارت بالاتر از ۲۰۰ درجه سانتیگراد نیاز دارند (۲۳۰ درجه سانتیگراد و۲۱۰ درجه سانتیگراد و غیره). در این صورت حرارت را روی ۲۰۰ درجه سانتیگراد قرار دهید و زمان را ۲ تا ۶ دقیقه اضافه کنید.
- وقتی می خواهید غذاهای منجمد را گرم کنید، سرعت پخت را روی ۳# قرار دهید و یا فقط با گرم کردن امواج ماکروویو آن را گرم کنید.

راهنمای پخت گوشت

- گوشت را در یک ظرف مخصوص اجاق ماکروویو قرار دهید.
- قسمت های چربی دار گوشت را رو به پایین قرار دهید. انتهای استخوان ها یا قسمت های ظریف تر را با نوارهای فویل آلومینیومی بپوشانید.
- درجه حرارت گوشت را در جاهای مختلف آن کنترل کنید.
- جدول زیر درجه حرارت غذاها را نشان می دهد.

غذا	زمان پخت/ میزان قدرت	دستورالعمل
استیک بدون استخوان تا ۱/۸ کیلوگرم	زمان پخت: ۸ تا ۱۱ دقیقه/ ۴۵۴ گرم. برای ۴۶ درجه سانتیگراد – خام ۹ تا ۱۳ دقیقه/ ۴۵۴ گرم. برای ۴۹ درجه سانتیگراد – متوسط ۱۰ تا ۱۵ دقیقه/ ۴۵۴ گرم. برای ۶۳ درجه سانتیگراد – کاملاً پخته میزان قدرت: حداکثر برای ۵ دقیقه سپس برای ۵ دقیقه متوسط	قسمت چربی دار گوشت را روبه پایین قرار دهید. آن را با کاغذ چرب بپوشانید. وقتی زمان پخت نصف شد، آن را برگردانید. اجازه دهید ۱۰ دقیقه بماند.
گوشت بدون استخوان یا با استخوان تا ۱/۸ کیلوگرم	زمان پخت: ۱۱ تا ۱۵ دقیقه/ ۴۵۴ گرم. برای ۷۱ درجه سانتیگراد – کاملاً پخته میزان قدرت: حداکثر برای ۵ دقیقه اول و متوسط برای ۵ دقیقه بعد	قسمت چربی دار را روبه پایین قرار دهید. با سلفون پلاستیکی بپوشانید. وقتی زمان پخت نصف شد، آن را برگردانید. بگذارید ۱۰ دقیقه بماند.

راهنمای پختن بوقلمون در اجاق ماکروویو

- بوقلمون را در ظرف مخصوص اجاق ماکروویو قرار دهید.
- آن را با کاغذ چرب بپوشانید تا به اطراف پخش نشود.
- انتهای استخوان ها، یا قسمت های باریک گوشت یا قسمت هایی را که پخته می شوند با نوار فویل آلومینیوم بپوشانید.
- درجه حرارت را در جاهای مختلف آن کنترل کنید.

غذا	زمان پخت/ میزان قدرت	دستورالعمل
بوقلمون درسته تا ۱/۸ کیلوگرم	زمان پخت: ۵ تا ۸ دقیقه/ ۴۵۴ گرم ۷۷ تا ۸۲ درجه سانتیگراد میزان قدرت: متوسط تا حداکثر (۷)	بوقلمون را به روی شکم روی سینی فر قرار دهید. با کاغذ چرب آن را بپوشانید. وقتی زمان پخت نصف شد، آن را برگردانید. تا وقتی آب بیاندازد و گوشت چسبیده به استخوان، دیگر صورتی نباشد، آن را بپزید. ۵ تا ۱۰ دقیقه بگذارید بماند.
قطعات بوقلمون تا ۹۰۷ گرم	زمان پخت: ۸–۵ دقیقه/ ۴۵۴ گرم گوشت سفت ۸۲ درجه سانتیگراد گوشت لطیف ۷۷ درجه سانتیگراد میزان قدرت: متوسط تا حداکثر (۷)	قطعات را روی سینی فر طوری قرار دهید که استخوان های آن به پایین و قسمت های ضخیم تر به بالا باشد. با کاغذ چرب بپوشانید. وقتی زمان پخت نصف شد، آن ها را بر گردانید. تا وقتی آب بیاندازد و گوشت چسبیده به استخوان، دیگر صورتی نباشد، آن را بپزید. ۵ تا ۱۰ دقیقه بگذارید بماند.

راهنمای پخت غذاهای دریایی

- ماهی را تا اندازه ای بپزید که چنگال به راحتی در آن فرو رود.
- ماهی را روی ظرف مخصوص اجاق ماکروویو قرار دهید.
- روی آن را خوب بپوشانید تا بخار کند. پوشش نازک بخار کمتری ایجاد می کند.
- برای امتناع از سوختن ماهی از زمان کمتری برای پخت استفاده کنید.

غذا	زمان پخت/ میزان قدرت	دستورالعمل
استیک ماهی تا ۶۸۰ گرم	زمان پخت: ۶ تا ۱۰ دقیقه/ ۴۵۴ گرم میزان قدرت: متوسط تا حداکثر (۷)	قطعات ماهی را روی سینی فر بچینید. قطعات نازک تر را که در پایین قرار گرفته اند برگدانید. روی آن ها را با کاغذ چوب بپوشانید. اگر آن ها به ضخامت ۱/۲ اینچ هستند، پس از نیمی از زمان پخت آن ها را برگردانید. آن ها را تا زمانی که چنگال در آن فرو رود بپزید. بگذارید ۲ تا ۳ دقیقه بمانند.
فیله ماهی تا ۶۸۰ گرم	زمان پخت: ۳ تا ۷ دقیقه/ ۴۵۴ گرم میزان قدرت: متوسط تا حداکثر (۷)	فیله ها را روی ظرف بچینید. قطعات نازک تر را که در پایین قرار گرفته اند جابه جا کنید. با کاغذ چرب آن ها را بپوشانید. اگر ضخامت آن ها ۱/۲ اینچ است، پس از نیمی از زمان پخت آن ها را برگردانید. آن ها را تا زمانی که چنگال در آن ها فرو رود بپزید. بگذارید ۲ تا ۳ دقیقه بمانند.
میگو تا ۶۸۰ گرم	زمان پخت: ۳ تا ۵ دقیقه/ ۴۵۴ گرم میزان قدرت: متوسط تا حداکثر (۷)	میگوها را روی ظرف مخصوص طوری بچینید که روی هم قرار نگیرند. با کاغذ چرب آن ها را بپوشانید. تا زمانی که مغز پخت شوند آن ها را بپزید و در طول پخت ۲ تا ۳ بار آن ها را بهم بزنید. بگذارید ۵ دقیقه بمانند.

فارسی

راهنمای پخت تخم مرغ در اجاق ماکروویو

- هرگز تخم مرغ را با پوست در اجاق ماکروویو نپزید و تخم مرغ های پخته شده را در اجاق ماکروویو با پوست گرم نکنید چون ممکن است بترکند.
- برای جلوگیری از ترکیدن همیشه چند سوراخ در پوست آن ایجاد کنید.
- فقط تا حد لازم آن را بپزید. اگر بیش از حد پخته شوند سفت می شوند.

راهنمای پخت سبزیجات در اجاق ماکروویو

- سبزیجات باید بلافاصله قبل از پخت شسته شوند و معمولاً آب آن ها باید گرفته شود. برای پخت سبزیجات سفت مثل سیب زمینی، هویج و لوبیا باید ۱/۴ فنجان آب اضافه شود.
- سبزیجات کوچک تر (مثل نخودفرنگی، هویج خلال شده و غیره)، از سبزیجات حجیم تر زودتر پخته می شوند.
- سبزیجات درسته مثل سیب زمینی، بلال درسته، باید روی صفحه گردان به طور دایره ای چیده شوند و بهتر است پس از گذشت نیمی از زمان پخت بر گردانده شوند تا به صورت یکنواخت پخته شوند.
- سبزیجاتی مثل کرفس یا کرم بروکلی، باید طوری روی صفحه گردان چیده شوند که دم آن ها به طرف بیرون باشد.
- موقع پخت سبزیجات خرد شده، روی آن ها را با پوشش مخصوص ماکروویو بپوشانیم.
- پخت سبزیجات درسته با پوست مثل سیب زمینی یا بادمجان، باید چند جای پوست آن ها را سوراخ کنیم تا در هنگام پخت نترکد.
- برای پخته شدن یکنواخت در مورد سبزیجات درسته، پس از گذشت نیمی از زمان پخت آن ها را جا به جا کنید.
- معمولاً هر قدر سبزی سفت تر باشد، زمان توقف طولانی تر خواهد بود.

(زمان توقف به زمانی گفته می شود که در مورد سبزیجات و غذاهای سفت، بعد از خارج کردن از اجاق ماکروویو، باید به غذا داده شود تا عمل پخت کامل شود.) سیب زمینی کبابی باید ۵ دقیقه بیرون از اجاق ماکروویو بماند تا عمل پخت کامل شود، در حالی که یک ظرف لوبیا بعد از خارج کردن از اجاق ماکروویو بلافاصله می تواند سرد شود.

راهنمای یخ زدایی

- برای یخ زدایی انواع مختلف غذا به جدول زیر توجه کنید.

غذا	مقدار	دستورالعمل
استیک ماهی	۱۳۶۰-۲۲۷ گرم	بعد از هر مرحله غذا را جا به جا کنید. اگر قسمت هایی گرم شده یا یخ آن ها آب شده، آن ها را با فویل آلومینیوم بپوشانید. تکه هایی که ذوب شده اند خارج کرده و بگذارید تا ۱۰-۵ دقیقه به صورت دربسته بماند.
گوشت	۱۳۶۰-۲۲۷ گرم	بعد از هر مرحله، تکه هایی را که آب شده اند خارج کنید و اجازه دهید به صورت دربسته ۱۰-۵ دقیقه بماند.
مرغ درسته	۲۷۲۰-۱۱۳۰ گرم	قبل از انجماد، بال های مرغ را بگیرید. سینه مرغ را به طرف پایین روی ظرف قرار دهید. بعد از مرحله اول مرغ را بر گردانید و قسمت های گرم شده را با نوار فویل آلومینیوم بپوشانید. بعد از مرحله دوم هم این کار را تکرار کنید. و بگذارید به صورت دربسته ۶۰-۳۰ دقیقه در یخچال بماند.
تکه های مرغ	۹۰۷-۲۲۷ گرم	بعد از هر مرحله، تکه ها را جا به جا کرده و آن هایی را که آب شده اند، خارج کنید. بگذارید به مدت ۲۰-۱۰ دقیقه بمانند.

وقتی دستگاه بوق زد غذاها را کنترل کنید. بعد از مرحله اول ممکن است بعضی از قسمت ها منجمد باقی مانده باشند. اجازه دهید آن ها هم ذوب شوند.

پوشاندن قسمت های باریک تر با نوار فویل باعث می شود، این قسمت ها قبل از ذوب شدن مرکز غذا، پخته نشوند. از نوارهای باریک و نرم فویل آلومینیوم برای پوشاندن قسمت های نازک تر غذای منجمد استفاده کنید.

دستور غذا

بیف استروگانف

مواد لازم:

یک ظرف قالبی به میزان ۶۸۰ گرم
یک فنجان آرد، از هر نوعی
یک پیاز کوچک خرد شده
۳ قاشق غذاخوری روغن زیتون
۱/۲ فنجان سس سفید
یک قوطی (۱۴ اونس) گوشت مخصوص بیف استروگانف
۲ قاشق غذاخوری جعفری خرد شده
یک فنجان خامه
نمک به میزان لازم ۱۰۰
فلفل به میزان لازم

طرز تهیه:

گوشت را آرد زده و کنار بگذارید.

در یک ظرف گود مخصوص اجاق ماکروویو پیاز خرد شده را به همراه روغن ریخته و به مدت ۵ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ قرار دهید. تا طلایی شود. گوشت را اضافه کرده و به مدت ۸ دقیقه به قدرت ۱۰۰٪ بپزید. یک بار آن را بهم بزنید.

سس، جعفری و گوشت را مخلوط کرده و بهم بزنید. به مدت یک ساعت و ۵ دقیقه با قدرت ۵۰٪ حرارت دهید. گاهی آن را بهم بزنید.

آن را از اجاق ماکروویو خارج کرده و خامه را به آن اضافه کنید. نمک و فلفل را برای طعم بهتر به آن اضافه کنید.

این غذا تقریباً برای ۴ نفر مناسب است.

سالاد پنیر تور تلینی

مواد لازم:

۶ فنجان آب
۴۵۴ گرم پنیر تازه تورتلینی
۵ فنجان کلم بروکلی
۳ قاشق غذا خوری روغن زیتون
۱ قاشق غذا خوری سرکه قرمز
۱ قاشق چایخوری ادویه
نمک به میزان لازم
فلفل به میزان لازم

طرز تهیه:

۶ فنجان آب را در یک ظرف گود مخصوص اجاق ماکروویو ریخته و آن را به مدت ۱۰ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ حرارت دهید. پنیر را در ظرف بریزید و ۳ دقیقه دیگر آن را حرارت دهید. از اجاق ماکروویو خارج کرده و ظرف را داخل آب سرد بگذارید تا خنک شود. بعد در یخچال گذاشته تا کاملاً سرد شود.

کلم بروکلی را در ظرف مخصوص اجاق ماکروویو بگذارید، ۲۰ قاشق غذا خوری آب اضافه کنید روی آن را بپوشانید به مدت ۲ دقیقه و نیم با قدرت ۱۰۰٪ حرارت دهید. آن را از اجاق ماکروویو خارج کرده و در آب سرد خنک کنید.

در یک کاسه پنیر، کلم بروکلی، روغن زیتون، سرکه قرمز و ادویه و نمک و فلفل را مخلوط کرده و به مدت ۳ ساعت در یخچال بگذارید.

این غذا تقریباً برای ۵ نفر مناسب است.

فارسی

دستور غذا

سیب زمینی با سیر و رزماری

مواد لازم:

۶۸۰ گرم سیب زمینی
۴ بوته سیر تازه، ریز خرد شده
یک قاشق غذاخوری رزماری خشک
یک قاشق غذاخوری جعفری خشک
۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون
نمک و فلفل به میزان لازم

طرز تهیه:

اجاق ماکروویو را از قبل تا ۲۰۰°C گرم کنید.

سیب زمینی ها را به ضخامت ۲/۵ سانتی متر خرد کنید و در ظرف گودی مخصوص اجاق ماکروویو بریزید. سپس سیر، رزماری، جعفری و روغن زیتون را روی آن بریزید و خوب مخلوط کنید.

سیب زمینی ها را روی سینی سرامیکی چرب شده بچینید. و سینی را در طبقه بالای فر قرار دهید. آن را به مدت ۲۰ دقیقه تا ۲۰۰°C سرخ کنید. گاهی درحین پخت آن را بهم بزنید. نمک و فلفل را به آن اضافه کنید.

این غذا تقریباً برای ۴ نفر مناسب است.

جوجه با سس سبزیجات

مواد لازم:

۴ سینه بزرگ مرغ بدون استخوان
۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون
یک عدد پیاز کوچک درشت خرد شده
۲ بوته سیر له شده
یک عدد فلفل قرمز کوچک، درشت خرد شده
یک عدد فلفل سبز کوچک، درشت خرد شده
یک عدد گوجه فرنگی از وسط نصف شده
یک فنجان سس سفید شامل
یک قاشق چایخوری ادویه
نمک و فلفل به میزان لازم

طرز تهیه:

روغن زیتون و پیاز را در یک ظرف گود مخصوص اجاق ماکروویو بریزید و به مدت ۵ دقیقه با قدرت حداکثر ۱۰۰٪ سرخ کنید و آن را کنار بگذارید.

چربی مرغ را بگیرید و آن را روی پایه مخصوص طوری بگذارید که قسمت های ضخیم آن به طرف مرکز باشد و در طبقه بالای فر بگذارید. سینی سرامیکی را زیر آن بگذارید تا روغن مرغ در آن بریزد.
به مدت ۲۰ دقیقه آن را بریان کرده (یا درجه حرارت ۷۷°C تا آب آن خارج شود.)

وقتی مرغ در حال پخت است، به پیاز، سیر، فلفل ها، گوجه فرنگی وسس سفید و ادویه را اضافه کنید و بهم بزنید.
بعد از پخت مرغ، مخلوط سبزیجات را به مدت ۵ دقیقه با پخت سریع ۳ حرارت دهید.

مرغ را در این ظرف بگذارید و مخلوط سبزیجات را با قاشق روی آن بریزید.

این غذا تقریباً برای ۴ نفر مناسب است.

فارسی

راهنمای پخت با المنت حرارتی

دسرها

غذا	نحوه پخت	زمان پخت	پیشنهادات
شیرینی شکلاتی	پخت خمیر	۱۲–۱۰ دقیقه	به دستورات داده شده برای درجه حرارت و طرز تهیه که در بسته بندی اجاق ماکروویو وجود دارد، توجه کنید و شیرینی را روی سینی اجاق ماکروویو با فاصله ۱ تا ۲ اینچ از هم قرار دهید. ۳ دقیقه قبل از اتمام وقت، سینی را برگردانید.
شیرینی شکری	پخت خمیر	۱۲–۱۰ دقیقه	به دستورات داده شده برای درجه حرارت و طرز تهیه که در بسته بندی اجاق ماکروویو وجود دارد، توجه کنید و شیرینی را روی سینی اجاق ماکروویو با فاصله ۱ تا ۲ اینچ از هم قرار دهید. ۳ دقیقه قبل از اتمام وقت، سینی را برگردانید.

شام

غذا	نحوه پخت	زمان پخت	پیشنهادات
شام کامل	پخت سریع	۲۶ تا ۳۰ دقیقه	به دستورات داده شده در مورد درجه حرارت و طرز تهیه که در بسته بندی اجاق ماکروویو قرار دارد، توجه کنید. غذا را روی صفحه گردان بگذارید. به مدت ۲۶ تا ۳۰ دقیقه با پخت سریع ۳# بپزید. به مدت ۶ دقیقه با حرارت ۲۰۰°C بپزید.
شام مختصر (گوشت اضافه کنید)	پخت سریع	۲۵ تا ۳۵ دقیقه	از پخت سریع ۳# به مدت ۲۵ تا ۳۵ دقیقه استفاده کنید تا کاملاً پخته شود.

راهنمای پخت با المنت حرارتی

پیش غذاها و اسنک ها

غذا	نحوه پخت	زمان پخت	پیشنهادات
تکه های پنیر	سرخ کردن (۲۰۰˚C)	۹ تا ۱۱ دقیقه	اجاق ماکروویو را تا ۲۰۰˚C از قبل گرم کنید. قطعات پنیر را روی سینی سرامیکی به طرف مرکز بچینید. در طبقه بالا قرار دهید.
ناگت مرغ	سرخ کردن (۲۰۰˚C)	۱۴ تا ۱۶ دقیقه	اجاق ماکروویو را تا ۲۰۰˚C از قبل گرم کنید. قطعات مرغ را روی سینی سرامیکی به طرف مرکز بچینید. در طبقه بالا قرار دهید.
قطعات ماهی	سرخ کردن (۲۰۰˚C)	۱۸ تا ۲۰ دقیقه	اجاق ماکروویو را تا ۲۰۰˚C از قبل گرم کنید. قطعات ماهی را روی سینی سرامیکی به طرف مرکز بچینید. در طبقه بالا قرار دهید.
حلقه های پیاز	سرخ کردن (۲۰۰˚C)	۲۱ تا ۲۴ دقیقه	اجاق ماکروویو را تا ۲۰۰˚C از قبل گرم کنید. حلقه های پیاز را در یک ردیف روی سینی بچینید. آن را در طبقه بالا قرار دهید. ۶ دقیقه قبل از اتمام وقت، پیازها را برگردانید.
سیب زمینی سرخ کرده	سرخ کردن (۲۰۰˚C)	۲۰ تا ۲۳ دقیقه	اجاق ماکروویو را تا درجه ۲۰۰˚C از قبل گرم کنید. چیزهای سرخ کردنی را در یک ردیف روی سینی سرامیکی بچینید. در طبقه بالای اجاق ماکروویو قرار دهید.
پیش غذاها و اسنک های دیگر	سرخ کردن (۲۰۰˚C)	۱۲ تا ۱۵ دقیقه	اجاق ماکروویو را تا درجه ۲۰۰˚C از قبل گرم کنید. اشتهاآورها را در یک ردیف بطرف مرکز سینی بچینید. آن را در طبقه بالای اجاق ماکروویو بگذارید. اگر سینی از پیش غذا انباشته بود، پیشنهاد می کنیم ۶ دقیقه قبل از اتمام زمان پخت، آن ها را برگردانید.
پیتزا	سرخ کردن (۲۰۰˚C)	کوچک: ۱۰ تا ۱۴ دقیقه بزرگ: ۱۹ تا ۲۲ دقیقه	*پیتزای کوچک:* اجاق ماکروویو را از قبل تا (۲۰۰˚C) گرم کنید. پیتزاها را در یک ردیف روی سینی سرامیکی به طرف مرکز آن بچینید و آن را در طبقه بالای فر قرار دهید. برای پختن سری به همین ترتیب عمل کنید ولی اجاق ماکروویو را از قبل گرم نکنید. دکمه پخت سریع #۷ را فشار دهید و زمان ۷ دقیقه را به دستگاه بدهید. سپس دکمه شروع را فشار دهید. پیتزا با مواد بیشتر به زمان بیشتری نیاز دارد. *پیتزای بزرگ:* اجاق ماکروویو را از قبل تا (۲۰۰˚C) گرم کنید. پیتزا را در وسط سینی سرامیکی قرار دهید. سینی را در طبقه پایین فر بگذارید. ۶ دقیقه قبل از اتمام وقت، پیتزا را برگردانید. پیتزا با مواد بیشتر، به زمان بیشتری نیاز دارد.
بال مرغ	سرخ کردن (۲۰۰˚C)	۱۷ تا ۲۱ دقیقه	اجاق ماکروویو را تا (۲۰۰˚C) از قبل گرم کنید. بال ها را در یک ردیف روی سینی سرامیکی بچینید. سینی را در طبقه بالای فر قرار دهید.

تمام پیش غذاها و اسنک ها منجمد هستند.

غذاهای مخصوص صبحانه

غذا	نحوه پخت	زمان پخت	پیشنهادات
پنکک	تست کردن	۴ عدد هرکدام t-۷ ۲ عدد هرکدام t-۶	پنکک ها را روی مرکز توری قرار داده و آن را در طبقه بالای فر بگذارید. سینی سرامیکی را زیر آن قرار دهید.
انواع تست	تست کردن	۴ عدد هرکدام t-۶ ۲ عدد هرکدام t-۶	تست ها را روی مرکز توری قرار داده و آن را در طبقه بالای فر بگذارید. سینی سرامیکی را زیر آن قرار دهید.
تست فرانسوی	تست کردن	۴ عدد هرکدام t-۷ ۲ عدد هرکدام t-۶	تست ها را روی مرکز توری قرار داده و آن را در طبقه بالای فر بگذارید. سینی سرامیکی را زیر آن قرار دهید.
تکه های تست فرانسوی	سرخ کردن (۲۰۰˚C) ۵ تا ۱۰ تکه	۱۲ تا ۱۴ دقیقه	اجاق ماکروویو را از قبل تا ۲۰۰˚C گرم کنید. تکه های تست را روی سینی سرامیکی به طرف مرکز آن قرار داده و در طبقه بالای فر بگذارید.
سوسیس	سرخ کردن (۲۰۰˚C)	۱۰ تا ۱۲ دقیقه	اجاق ماکروویو را از قبل تا ۲۰۰˚C گرم کنید. تکه های تست را روی سینی سرامیکی به طرف مرکز آن قرار داده و در طبقه بالای فر بگذارید.
بیسکویت	سرخ کردن (از دستور موجود در بسته بندی برای حرارت استفاده کنید)	بزرگ: ۱۲ دقیقه متوسط: ۹ دقیقه و ۳۰ ثانیه کوچک: ۸ دقیقه	اجاق ماکروویو را از قبل گرم کنید. بیسکویت ها را با فاصله از یکدیگر به طرف مرکز سینی سرامیکی روی آن بچینید. برای بیسکویت های بزرگ تر پیشنهاد می شود ۵ دقیقه قبل از تمام شدن زمان، سینی را برگردانید.

✉ انواع تست، تست فرانسوی و سوسیس منجمد هستند. بیسکوییت منجمد نیستند.

گوشت ها

غذا	نحوه پخت	زمان پخت	پیشنهادات
مرغ درسته (تا ۱/۸ کیلوگرم)	پخت سریع # ۳	۱۴ تا ۱۷ دقیقه/ ۴۵۴ گرم	به دستورات داده شده برای درجه حرارت و طرز تهیه که در بسته بندی اجاق ماکروویو وجود دارد، توجه کنید. مرغ را در یک ظرف مناسب ماکروویو قرار دهید. بال ها و قسمت های نازک را با کمی فویل آلومینیومی بپوشانید. مرغ را تا زمانی که کاملاً آب بیاندازد و گوشت چسبیده به استخوان صورتی نباشد، بپزید. درجه حرارت مناسب برای برشته شدن ۸۳ درجه سانتیگراد و برشتگی کمتر ۷۷ درجه سانتیگراد می باشد.
تکه های مرغ (تا ۶۸۰ گرم)	پخت سریع # ۳	۹ تا ۱۱ دقیقه/ ۴۵۴ گرم	به دستورات داده شده برای درجه حرارت و طرز تهیه که در بسته بندی اجاق ماکروویو وجود دارد، توجه کنید. مرغ را در یک ظرف مناسب ماکروویو، به صورت دایره ای، روی صفحه سیمی فلزی در طبقه بالا قرار دهید. قرار دهید. مرغ را تا زمانی که کاملا آب بیاندازد و گوشت چسبیده به استخوان صورتی نباشد، بپزید. درجه حرارت مناسب برای برشته شدن ۱۸۰ درجه فارنهایت و برشتگی کمتر ۷۷ درجه سانتیگراد می باشد.
سینه مرغ (تا ۶۸۰ گرم)	پخت سریع # ۳	۹ تا ۱۱ دقیقه/ ۴۵۴ گرم	به دستورات داده شده برای درجه حرارت و طرز تهیه که در بسته بندی اجاق ماکروویو وجود دارد، توجه کنید. مرغ را در یک ظرفِ مناسب ماکروویو، به صورت دایره ای، روی صفحه سیمی فلزی در طبقه بالا قرار دهید. مرغ را تا زمانی که کاملاً آب بیاندازد، بپزید. درجه حرارت مناسب ۷۷ درجه سانتیگراد می باشد.
استیک گوشت های دریایی (تا ۴۵۴ گرم)	کباب کردن	۱۰ تا ۱۷ دقیقه	استیک ها را در وسط صفحه سیمی چیده و در طبقه بالای فر قرار دهید. سینی فلزی را در طبق پایین قرار دهید تا آب گوشت ها کف اجاق نریزد. تکه های ضخیم تر به زمان اضافی نیاز دارند.
فیله گوشت های دریایی (تا ۴۵۴ گرم)	کباب کردن	۸ تا ۱۲ دقیقه	فیله ها را در وسط صفحه سیمی چیده و در طبقه بالای فر قرار دهید. سینی فلزی را در طبق پایین قرار دهید تا آب گوشت ها کف اجاق نریزد. تکه های ضخیم تر به زمان اضافی نیاز دارند.
میگو (تا ۴۵۴ گرم)	کباب کردن	۸ تا ۱۰ دقیقه	میگوها را در وسط صفحه سیمی چیده و در طبقه بالای فر قرار دهید. سینی فلزی را در طبق پایین قرار دهید تا آب گوشت ها کف اجاق نریزد. میگوهای بلندتر به زمان اضافی نیاز دارند.
همبرگر (۴۲ گرم)	کباب کردن	۱۵ تا ۱۷ دقیقه هر ۵۶۷ گرم	همبرگرها را در وسط صفحه سیمی چیده و در طبقه بالای فر قرار دهید. سینی فلزی را در طبق پایین قرار دهید تا آب گوشت ها کف اجاق نریزد. همبرگر را با دمای ۷۲ درجه سانتیگراد بپزید.
روست بیف (۸/۱ کیلوگرم)	پخت سریع # ۳	۱۴ تا ۱۷ دقیقه/ ۴۵۴ گرم	گوشت را در ظرف مناسب ماکروویو قرار دهید و آن را روی صفحه گردان بگذارید. ۳# پخت سریع را برای ۱۴ تا ۱۷ دقیقه فشار دهید یا آن را کاملا بپزید.
همبرگر منجمد	کباب کردن	۲ عدد، ۱۲ تا ۱۴ دقیقه ۴ عدد، ۱۴ تا ۱۸ دقیقه	همبرگرهای منجمد را در وسط صفحه سیمی چیده و در طبقه بالای فر قرار دهید. سینی فلزی را در طبق پایین قرار دهید تا آب آن ها کف اجاق نریزد.

طرز تمیز کردن اجاق ماکروویو

قسمت های زیر در اجاق ماکروویو بایستی به طور مرتب تمیز شوند تا از جمع شدن روغن و ذرات موادغذایی در آن ها جلوگیری گردد:

- **سطوح داخلی و خارجی**
- **در، و زوار آن**
- **صفحه گردان و حلقه های دوار**

☛ **همیشه** مطمئن شوید که زوار در، تمیز است و در، کامل بسته می شود.

☛ کوتاهی در نگهداری و تمیز کردن از اجاق ماکروویو می تواند باعث خراب شدن سطح آن شود و ایجاد خطر کند.

۱. بدنه خارجی را با یک دستمال نرم و آب گرم و صابون تمیز نمایید. سپس آبکشی و خشک نمایید.

۲. با یک دستمال صابونی نم دار، غذاهای پاشیده شده و لکه های روی سطح داخلی یا روی صفحه گردان را تمیز نمایید. تمیز و خشک کنید.

۳. برای پاک کردن مواد غذایی خشک شده و به منظور از بین بردن بو، یک فنجان آبلیمو رقیق شده روی صفحه گردان گذاشته و به مدت ۱۰ دقیقه با حداکثر قدرت، حرارت دهید.

۴. بشقاب را در صورت ضرورت بشویید.

✉ داخل سوراخ های تهویه آب نریزید. هرگز از مواد پاک کننده یا حلال های شیمیایی استفاده نکنید. در موقع تمیز کردن زوار در، دقت نماییدتا مطمئن شوید که:

- هیچ ذره ای در آنجا جمع نشده باشد.
- هیچ ذره ای از بسته شدن در جلوگیری نمی نماید.

✉ محفظه اجاق ماکروویو را بلافاصله پس از هر بار استفاده، با مایع پاک کننده ملایم شستشو دهید، البته قبل از پاک کردن اجازه دهید تا محفظه اجاق خنک شود تا باعث ایجاد سوختگی نشود.

نگهداری و تعمیر اجاق ماکروویو

برای نگهداری یا سرویس اجاق ماکروویو خود، باید احتیاط های ساده زیر را در نظر داشته باشید. در صورتی که در یا زوار آن آسیب دیده، نباید از آن استفاده شود:

- **در صورتی که لوله های آن شکسته است.**
- **در صورتی که زوارهای آن خراب شده است.**
- **در صورتی که روکش اجاق ماکروویو آسیب دیده یا فرورفته باشد.**

برای تعمیر فقط از تکنسین های سرویس اجاق ماکروویو کمک بگیرید.

☛ **هرگز** روکش خارجی اجاق ماکروویو را برندارید، اگر اجاق ماکروویو ایرادی داشت و نیاز به تعمیر بود، یا در مورد وضعیت آن شک دارید:

- دوشاخه آن را از پریز خارج کنید.
- با نزدیک ترین مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

✉ اگر می خواهید برای مدتی از ماکروویو استفاده نکنید، برای نگهداری آن یک مکان خشک و بدون گرد و غبار را انتخاب نمایید.

دلیل: گرد و غبار و رطوبت ممکن است بر عملکرد قسمت های فعال کننده ماکروویو اثر نامطلوب بگذارد.

✉ این دستگاه برای استفاده غیر خانگی طراحی نشده است.

فارسی

مشخصات فنی

سامسونگ همواره تلاش کرده است تا محصولات خود را بهبود بخشد. بر همین اساس، ممکن است طراحی دستگاه و مندرجات این کتابچه بدون اطلاع قبلی دستخوش تغییراتی گردد.

شماره مدل	PG3200
منبع انرژی	230V ~ 50Hz
مصرف برق ماکروویو گریل	 1400 W 1850 W
قدرت خروجی	90 W / 900 W (IEC-705)
فرکانس مورد لزوم	2450 MHz
مگنترون	OM75P (31)
سیستم خنک کننده	موتور پنکه خنک کننده
ابعاد دستگاه (طول × ارتفاع × عرض) ابعاد بیرونی دستگاه ابعاد محفظه داخل	 528 × 349 × 496 mm 343 × 239 × 344 mm
حجم	۳۰ لیتر
وزن خالص	 تقریبی **۲۰** کیلوگرم

یادداشت

SAMSUNG
ELECTRONICS